



Утверждаю:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 17»
Е.Л.Яковлева
« 10 » *марта* 2021г.

Положение

об условиях питания и охране здоровья обучающихся (воспитанников), в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 17»

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников *Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 17»* (далее - Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 17» (далее - учреждение).
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

- 2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с МКУ Управление образования городского округа Верхняя Пышма, территориальным органом Роспотребнадзора.
- 2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.
- 2.1.4 Организация питания обучающихся (воспитанников) в ДОУ предусматривает

индивидуальный подход к обучающимся (воспитанников), с аллергической расположенностью.

2.2. Режим питания

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада *пять дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно.*

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевых продуктов и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011г № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»».

2.3.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- *приказ об организации питания воспитанников;*
- *приказ об организации питьевого режима воспитанников;*
- *десятидневное меню;*
- *ежедневное меню;*
- *индивидуальное меню;*
- *технологические карты кулинарных блюд;*
- *ведомость контроля за рационом питания;*
- *график смены кипяченой воды;*
- *программу производственного контроля;*
- *инструкцию по отбору суточных проб;*
- *инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;*
- *гигиенический журнал (сотрудники);*
- *журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;*
- *журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;*
- *журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;*
- *договора на поставку продуктов питания;*
- *графики генеральной уборки;*
- *рабочий лист ХАССП;*

3. Организация питания на пищеблоке.

3.1 Дети, посещающие Учреждение, получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности. Второй завтрак 5%, обед - 35%, полдник - 15%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10%.

3.2 Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.3 Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим Учреждения.

3.4 На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

3.5 Для детей в возрасте от 3 до 7 лет составляется меню-требование. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование, которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

3.6 Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.7 Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Учреждения, запрещается.

3.8 При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины.

3.9 Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и стоимостью дня.

3.10 Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.11 Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд +50-60 градусов.

3.12 Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.13 В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

3.14 Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей в группах.

4.1 Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2 Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

4.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4 Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветривать помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-лет.

4.6 С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.7 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.8 Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Порядок учета питания, финансирование расходов на питание детей в Учреждении

5.1 Руководитель Учреждения:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении- предоставляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2 Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОО

медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции

5.3 К началу учебного года заведующим Учреждения издается приказ об организации питания детей, о назначении ответственного за организацию питания, об ответственности поваров за качество приготовления пищи и ее калорийность.

5.4 Ежедневно кладовщик составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 07.30 до 11.00 утра подают педагоги.

5.5 В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда с отметкой в журнале учета невостребованных порций.

5.6 Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (накладной) в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.7 Расчет финансирования расходов на питание детей осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

5.8 Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.

5.9 Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОО.

5.10 Начисление оплаты производится централизованной бухгалтерией МКУ УДГО Верхняя Пышма на основании табелей посещаемости, которые заполняет ответственный за заполнение табелей посещаемости. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтера, сверяя данные, осуществляют контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.11 Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств :детям инвалидам и опекаемым.

5.12 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, главного бухгалтера.

5.13 Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в плату, взимаемую с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, размер которой устанавливается Постановлением Администрации городского округа Верхняя Пышма

5.14 Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом.

5.15 В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от

установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5.16 Продукты питания могут приобретаться у поставщиков продуктов питания при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.